DEPECTIL® ROUGE

Pectinases renforcées en β-glucosidases. Macération pré-fermentaire des vins rouges.

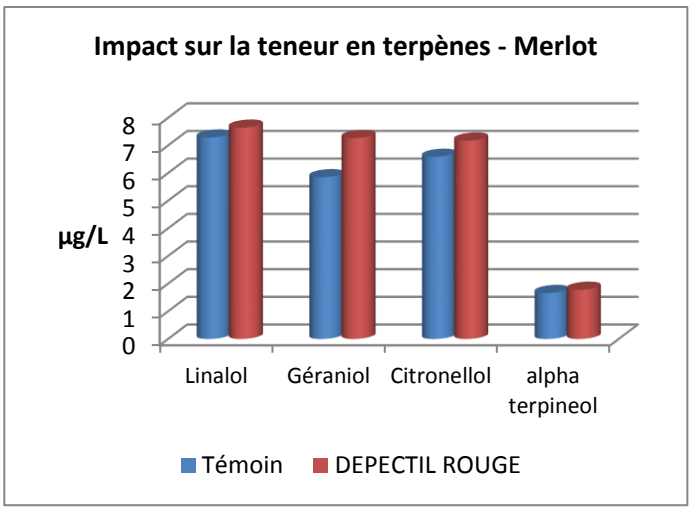
1 CARACTERISTIQUES ET PROPRIETES

DEPECTIL® ROUGE est une préparation enzymatique spécialement mise au point pour optimiser la macération pré-fermentaire des vins rouges.

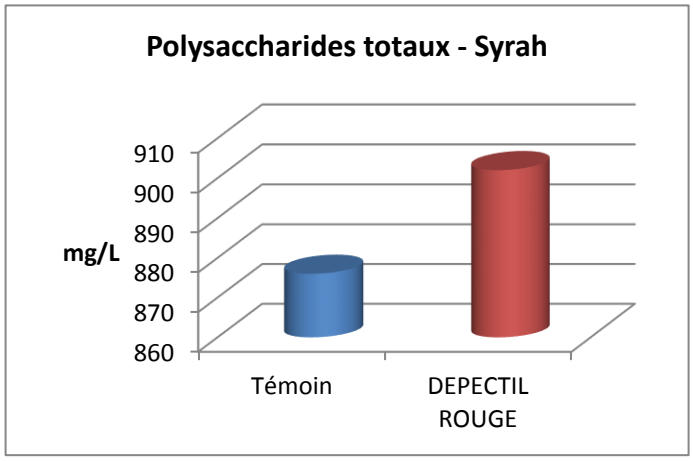
Cette préparation de pectinases possède des activités particulièrement concentrées et équilibrées. Elle renferme les trois activités pectolytiques principales (polygalacturonase, pectine méthyl-estérase et pectinelyase) associées à une activité β-glucosidases particulièrement intéressante pour exprimer le potentiel aromatique des vins rouges.

Cette enzyme est donc particulièrement adaptée pour :

- la macération pré-fermentaire des vins rouges ;
- une meilleure extraction des précurseurs aromatiques et des polysaccharides ;
- améliorer la clarification et la filtrabilité des moûts.



DEPECTIL® ROUGE exprime le potentiel aromatique des vins rouges en augmentant la teneur en arômes variétaux à partir de leurs précurseurs.



DEPECTIL® ROUGE augmente la teneur en polysaccharides des vins rouges.

2 DOSE ET MODE D'EMPLOI

A ajouter dès le début de la macération pré-fermentaire.
Dose : 2 à 4 g/100kg de vendange selon cépage, la durée et la température de macération.

- Dissoudre dans environ 10 fois son poids de moût (100 g dans 1 L)
- Incorporer au volume à traiter en assurant une bonne répartition

3 CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Microgranulés (dissolution facile) : boite de 100 g et 250 g.

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Tenir à une température inférieure à 25°C.
Pour la conservation d'une année sur l'autre : stocker entre +4 et +8°C.
Emballage ouvert : conserver au froid et utiliser rapidement.

Produit de Danstar
Distribué par :

Les informations figurant dans cette documentation sont vraies et exactes à notre connaissance mais sont fournies à titre de référence sans aucune garantie expresse ou implicite. Danstar ne saurait être tenu pour responsable des dommages particuliers, directs ou indirects, résultant de l'achat ou de l'utilisation de ces informations.